Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.



SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.



Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

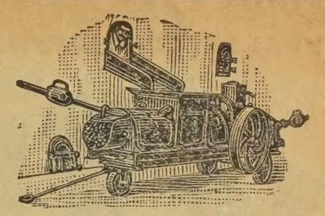
Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

PERA FRERES

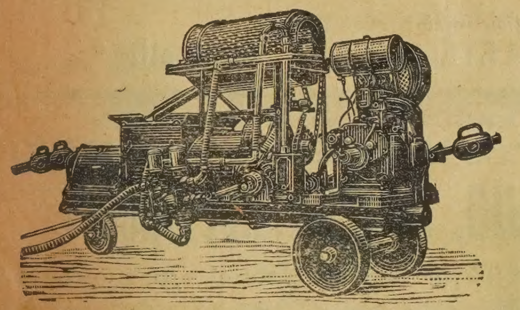
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

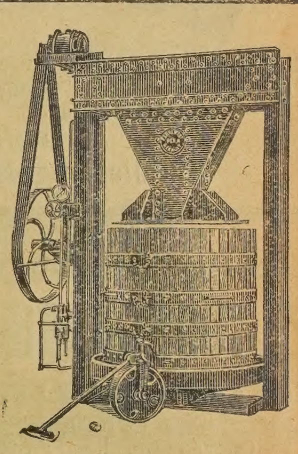


Déposée France et Etranger

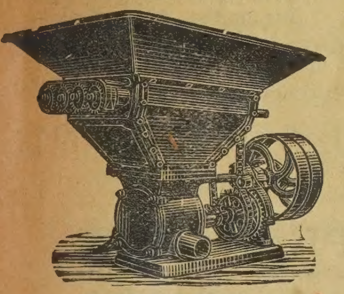
Matériel Vinicole moderne



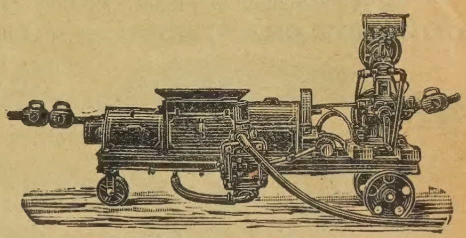
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



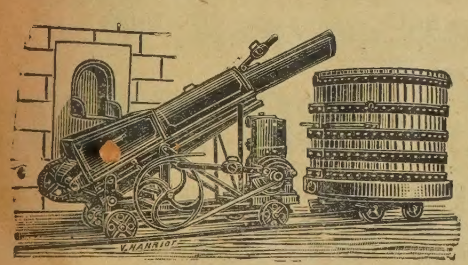
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 males tournantes



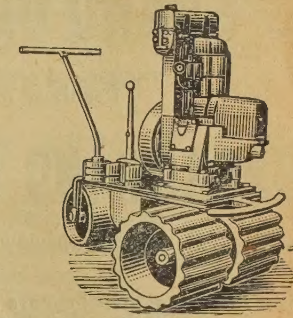
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

Édition du Midi

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

FONDATEUR : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences)
Membre de l'Académie d Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier,
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de Législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de Cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit,
Propriétaire-agriculteur.

AVEC LE CONCOURS

de MM. les Professeurs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier
de Présidents de Sociétés agricoles, de Professeurs départementaux d'agriculture
et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

53e ANNÉE — 1er SEMESTRE

TOME CV

MONTPELLIER

Bureaux : rue d'Albisson, 1

1936

53e Année. — N° 1 5 Janvier 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Dans le vignoble Vaudois

Les greffés-soudés sont généralement longs à se mettre à fruits, tout comme du reste les simples racinés d'autrefois, ou ceux qu'on utilise encore dans les terrains sablonneux, où le phylloxéra ne fait pas de dégats.

Cela tient, ainsi que je l'ai montré, à ce que les pousses qu'ils émettent pendant les 2-3 premières années, sont peu fertiles ou même stériles ; il faut souvent attendre, surtout avec certains greffons, cinq ans la première récolte ; et cela tient à ce que les yeux de la base, réservés à la taille courte, donnent des pousses grèles et non fertiles. Tandis qu'une greffe sur place à la *troisième année de plantation* peut donner et donne parfois une *trop* bonne récolte, et qui compromet l'avenir de la jeune vigne. Mais ici les yeux réservés à la taille sont bien constitués et donnent des rameaux vigoureux. Cela et si vrai que dans les vignobles de sables des bords de la méditerranée, les vignerons greffent leurs racinés de Vinifera comme s'ils étaient des sujets américains.

En Suisse, comme on l'a vu, on donne à la tige, dès la plantation, une hauteur de 0m25 au-dessus du sol ; les yeux de la base sont supprimés ; sont conservés les deux yeux du sommet, on sait ce qu'ils deviennent l'un et l'autre. Or ces yeux sont plus complexes que ceux de la base, moins rudimentaires, avec des grappes déjà ébauchées, et peuvent donner l'année suivante quelques raisins.

Au fond, ce qui hâte ou retarde la mise à fruit des jeunes vignes, c'est la contexture des yeux réservés à la taille ; elle est d'autant plus complexe qu'ils procèdent eux-mêmes d'yeux plus complexes. Voyez les yeux des gourmands issus des yeux rudimentaires du vieux bois : ils sont longtemps stériles ou peu fertiles.

Les qualités fructifères dont nous venons de parler varient avec les variétés de Vinifera ; elles sont médiocres chez l'Aramon, par exemple, très bonnes chez le Gamay, le Carignan, etc. Aussi arrive-t-il que les longues tiges — de $0^{m}25$ — produisent trop de raisins dès la 2e année de plantation et la suivante, — et quelquefois en meurent.

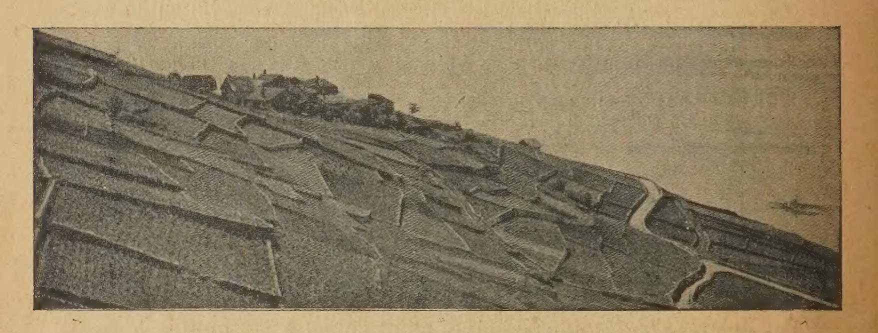


Fig. 1. — Vignes en terrasses avec murs de soutènement.

Recommandation : ne laisser sur ces tiges que les deux yeux du sommet.

J'insiste la dessus, car c'est de ces particularités, qui paraissent négligeables, que dépend l'avenir du jeune vignoble ; on voit comment les vignerons suisses évitent les inconvénients possibles du mode de formation de la souche.

Ils arrivent à obtenir des productions qui dépassent celles du Midi de la France. J'ai vu dans la région de Morges, etc., des vignobles de 12 ans en moyenne, porter, cette année, une récolte de plus de 200 hectolitres à l'hectare, dans les bonnes terres de coteau : production très élevée qui tient au porte-greffe : 3309, au greffon le Chasselas très fertile, à la qualité du terrain, et aussi et surtout à la fréquence des pluies de l'été qui assurent une végétation continue —; elles remplacent avantageusement les irrigations des pays chauds.

La culture est très soignée. Dans tout le canton de Vaud et du Valais, nous n'avons pas vu un *seul* brin d'herbe. Elle est faite à la main, dans les parties les plus escarpées, fig. 1, 2, et où l'on éprouve la sensation du vertige ; — à la main et à la charrue et à la houe, remor-

quée par un cheval ou par un moteur-treuil ailleurs : moto-treuil Glope, tracto-treuil Martin, etc...

L'utilisation de ces appareils a été rendue possible par le remembrement parcellaire dû à l'initiative de M. le Conseiller d'Etat Porchet et la création de larges chemins passant le plus souvent en tête de chaque extrémité de la parcelle. Ils actionnent des chariots de trans-

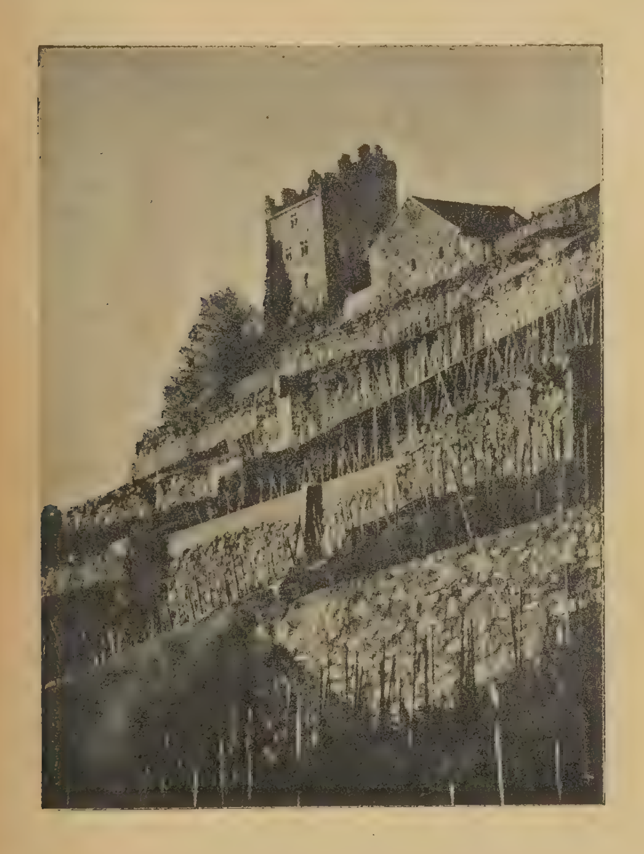


Fig. 2. — Les Terrasses de la Tour de Marsens.

port établis sur rails comme dans le joli domaine de Sarraux-Dessous sur lesquels sont placés les engrais, les poudres, les tonneaux à bouillies ; ils chargent les sulfateuses à pression d'air portées par des hommes ; ils tirent les charrues, houes. Leur emploi a amené une réduction des frais de main-d'œuvre de 400 fr. par hectare ; francs suisses soit 2.000 francs français.

Ces appareils pourraient rendre des services dans les vignobles de coteau situés sur des pentes rapides de l'Est et du Centre, et même de l'extrême midi de la France, et c'est pourquoi je les signale ici.

*
* *

Tout le vignoble Vaudois serait à étudier de près. On y trouverait non pas des techniques applicables partout, mais des indications pouvant suggérer des pratiques utiles.

Les souches comme on l'a dit sont conduites à la taille courte à 2 yeux ; elles sont ébourgeonnées par le vigneron lui-même et attachées à l'échalas par des femmes venues souvent de la Savoie ; rognées et biochées, c'est-à-dire débarrassées des pousses secondaires à hauteur de l'échalas ; on opère de même en France, Bourgogne, etc..., sur les vignes à longs sarments. Ces opérations, si elles ne hâtent pas la maturité font grossir les grains de raisins, qui, chez le Chasselas, deviennent presque des Aramons de plaine. Dans le Midi l'enlèvement des pousses secondaires retarde la maturité et le grossissement des grains.

Le vignoble Vaudois est placé sous la surveillance d'inspecteurs-experts communaux, vignerons eux-mêmes, très expérimentés, et qui conseillent, gourmandent ou félicitent les vignerons et les vigneronnes qu'ils visitent. Exemple : cet inspecteur s'adressant au vigneron qui travaillait :

« Bonjour François, nous trouvons ici que la vigne est bien taillée, la terre transportée, les provins bien déchaussés, les provignures bien faites ». Ou bien encore celui-ci : « Bonjour Abram, vous buvez un coup avec votre ami Benjamin, vous faites bien pendant qu'il fait mauvais temps... ». Et encore : « Bonjour Henriette, vous finissez de relever, et c'est un plaisir de voir votre ouvrage... » (1).

Les frais de culture, d'entretient, de récolte atteignent des sommes très élevées. Le prix de revient du vin varie de 88 fr. à 120 fr. l'hectolitre suisses.

Dans notre prochaine chronique, nous parlerons du vignoble du Valais.

L'arrachage

On trouvera plus loin un arrêté relatif au mode de paiement des indemnités d'arrachage. Mais voilà que tout semble remis en question. Les journaux et la T.S.F. ont publié, jeudi, que le délai de l'arrachage

(1) Voir : *Le Vin de nos vignes*. Edition Spes, Lausanne. Voir aussi pour la technique : *Notre vignoble, sa culture, sa défense, son évolution*, par M. Faes, directeur de la Station viticole de Lausanne, et M. Paschoud, viticulteur.

facultatif, qui expirait le 30 décembre 1935, était reporté au 31 décembre 1936, et que l'arrachage obligatoire serait remis au 1er janvier 1937.

Voici le texte du communiqué du Conseil des ministres :

« Le Conseil des ministres a approuvé les dispositions d'un projet de loi qui lui a été soumis par M. Cathala, ministre de l'Agriculture, prorogeant, en France et en Algérie, d'une année le délai imparti pour l'arrachage facultatif de la vigne et reportant au premier janvier 1937 l'arrachage obligatoire. »

C'est inoui qu'il n'y ait pas plus d'esprit de suite chez nos dirigeants.

Donc, il est probable qu'on n'arrachera plus cette année ; et notre vignoble pourra encore donner une forte récolte 1936. On manque pour le moment de renseignements précis sur les causes de cette décision du Conseil des ministres. Il y aurait eu, dit-on, une intervention pressante des représentants de l'Algérie et de puissantes associations viticoles, etc...

Mais quelle va être la situation : 1° de ceux qui ont arraché ? Il semble qu'ils doivent bénéficier des avantages qui leur ont été consentis : distillation, blocage, prime ;

2° de ceux qui ont souscrit une déclaration d'arrachage sans avoir passé à l'exécution. Ceux-ci n'arracheront probablement pas cette année. S'ils arrachent, ils devront bénéficier des avantages accordés aux premiers. Mais en sera-t-il ainsi ?

Dès que nous aurons des indications plus précises sur cette question, nous en ferons part à nos lecteurs.

L. Ravaz.

LE PRIX DE REVIENT DU VIN

Le *Petit Méridional* du 28 décembre publie un article de M. A. Palazy sur la vente du vin par échelonnement.

Se référant aux dispositions récentes prises par le Gouvernement qui a prescrit l'échelonnement des ventes pour empêcher l'écrasement des cours et amener un prix de vente supérieur au prix de revient, l'auteur de l'article, après avoir passé en revue les divers travaux de détermination du prix de revient dans les départements du Midi, présente une étude effectuée sur un ensemble de cinq domaines du Biterrois d'où il ressort nettement que le prix de revient actuel, et ce malgré toutes les compressions possibles, atteint au minimum 9 fr. 50 le degré, compte non tenu des amortissements.

Et M. Palazy, après avoir fait observer que ce prix n'a pu être obtenu sur les domaines précités que pour un rendement à l'hectare de 91 hectolitres 83, de conclure qu'à fortiori le prix de 8 francs le degré envisagé par le dernier décret est manifestement insuffisant, d'autant plus que beaucoup de viticulteurs sont loin d'obtenir la moyenne de production indiquée par lui, dans un exemple.

Relevé, par département, de la récolte des vins en France (hectol.) en 1935 et en 1934. (J. O. 21-12-35)

DÉPARTEMENTS	1935 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1935 Superficie des vignes en ha en production	1935 Récolte	1934 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1934 Superficie des vignes en ha en production	1934 Récolte
Ain	33.760	9.266	510.341	31.353	8.924	501.144
Aisne	1 585	572	34 420	1.661	578	47 677
Allier	22.366	8.175	422.175	20.536	7.837	333.551
Alpes (Basses)	9.556	4.091	94.843	9 209	3.752	72.974
Alpes (Hautes)	5.321	2.175	58.606	5.435	2.099	49 739
Alpes-Maritimes	14.320	4.720	119.902	11 277	4.250	84.430
Ardèche	39.153	21.294	931.979	39.922	20.456	879.495
Ardennes	84	8	301	58	5	317
Ariège	10.590	3.355	135.070	9.387	3.079	102.177
Aube	6.030	3.059	146.577	5.853	3.067	135.760
Aude	42.142	130.342	9.274.506	39.797	127.847	7.495.059
Aveyron	27.373	9.297	435.514	24.883	9.083	322.822
Bouches-du-Rhône	26.770	36.720	1.737.623	24.746	35.259	1.590.942
Cantal	495	99	5.044	425	97	3.600
Charente	32 414	29.007	1.523.005	30.325	28.127	1 432.677
Charente-Inférieure	47.139	43.337	1.952.908	48.021	43.992	2.303 104
Cher	21.089	5.667	203.366	21.316	5.758	281.026
Corrèze	7.317	2.785	85.688	7 320	2.799	98.896
Côte-d'Or	20.874	10.470	472 417	20 561	10.444	505.561
Creuse	»	»	»	»	»	»
Dordogne	40.095	38.514	1.043 509	40.113	38.527	1.582 703
Doubs	1.331	274	9.775	1.128	240	10.851
Drôme	34.583	15.561	493.271	35.083	14.830	513.826
Eure	9	2	107	7	2	111
Eure-et-Loir	202	34	1 413	207	41	1 693
Gard	50.771	90.149	5.306.016	47.831	87.345	4.883.967
Garonne (Haute-)	38 008	28.461	1.029.756	33.921	27.316	838.223
Gers	37.040	49.833	1.562.536	35.703	49.118	1.489.038
Gironde	65 382	133 981	4.399.790	69.107	132.646	6.843.785
Hérault	71.660	197.881	15 173.881	67.568	195.704	13.355.667
Ille-et-Vilaine	5	1	12	6	1	51
Indre	27.665	8.668	302.066	29.530	9.143	404 119
Indre-et-Loire	39.953	28.574	1.029 600	42 752	29 776	1.653.436
Isère	54.530	16 127	736.336	59.760	18 830	862.369
Jura	15.302	3.867	152.122	16.672	3.751	160 465
Landes	20.948	16 201	491 092	19.476	16.075	545.491
Loir-et-Cher	32.455	23.269	1.140 289	33 424	23.685	1.497.372
Loire	25.315	13.540	472.414	24.802	10.242	415.733
Loire (Haute-)	7.249	1.916	70.542	6.674	1.851	56.827
Loire-Inférieure	53 064	26.068	817 139	58.866	28.094	1.835.841
Loiret	17.459	10.512	239.832	17.927	6.183	226.882
Lot	16.526	13.496	285.084	18.491	13.881	369.206
Lot-et-Garonne	38 594	37.155	1.007 8[illegible]2	39.798	37.192	1.340.4[illegible]6
Lozère	3.742	852	35.392	3.664	841	35.331
Maine-et-Loire	43.118	30.510	1.038.884	44.779	31.046	1.535.988
Marne	14.167	9 036	536.319	14 328	8.496	594.341
Marne (Haute-)	5.354	951	36 801	3.902	689	31 758
Mayenne	94	25	687	118	31	1.036
Meurthe-et-Moselle	9.156	1.183	77.029	8.071	1 078	70.003
Meuse	1.728	313	21.064	1.484	280	22.693
Morbihan	434	129	3.918	505	142	7 970
Moselle	5.672	638	41.362	5.203	626	44.367
Nièvre	9.334	2.692	107.945	10.113	2.778	157.836
Oise	1	1	13	»	»	»
Puy-de-Dôme	37.901	12.043	605.725	35.080	11 564	446.056
Pyrénées (Basses-)	12 044	9.712	268 531	11.789	9 798	261.074
Pyrénées (Hautes-)	10.921	6.203	187.789	10 606	6.052	153 043
Pyrénées-Orientales	30 019	71.819	4.395.969	29.568	71 598	4.601.779
Rhin (Bas)	26 073	6.023	388 561	28.556	5 395	480.796
Rhin (Haut)	23.442	7.206	527 020	23.414	6.928	55[illegible].206
Rhône	23.983	22 538	1.089.506	25.676	22.525	970.508

DEPARTEMENTS	1935 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1935 Superficie des vignes en ha en production	1935 Récolte	1934 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat de récolte	1934 Superficie des vignes en ha en production	1934 Récolte
Saône (Haute-)	2 705	527	15.754	3.692	600	23.281
Saône et Loire	47.072	19.362	1.092.542	46.833	19.230	1.206.260
Sarthe	4.935	1.884	54.172	5.747	2.090	92.075
Savoie	25.314	6.781	403.760	26.849	6.931	530.644
Savoie (Haute)	7.292	1.652	101.202	7.974	1.738	112.673
Seine	4	1	32	5	4	78
Seine-et-Marne	1.069	252	6.457	1.149	258	7.632
Seine-et-Oise	525	81	4.225	471	77	5.056
Sèvres (Deux)	14.574	5.858	209.137	15.858	6.023	293.735
Somme	»	»	»	»	»	»
Tarn	32.253	35.175	1.378.640	30.881	33.704	1.025.708
Tarn-et-Garonne	28 035	23.046	777 237	26.946	21.755	730.490
Var	36.414	64.746	2 512.808	33.871	60.621	2:028.279
Vaucluse	33.250	42.397	1 690.459	31.692	39.619	1.609.626
Vendée	58.312	18.385	697.870	64.370	19.266	1.178.437
Vienne	35.027	18.598	594 355	35.251	19.217	940.600
Vienne (Haute)	910	185	4.595	1.060	202	6.597
Vosges	3.136	411	14.710	3.290	471	17.796
Yonne	13.261	5.213	228.622	13.464	5.732	261.808
Totaux pour la France	1.657.792	1.504.954	73.037.491	1.657.190	1.478.889	75.143.622
Algérie						
Alger	6.756	124.596	7.339.819	6.208	122.485	9.173.512
Oran	12 332	249.156	10.074.217	10.454	239.602	10.926.130
Constantine	1.216	25.760	1.496.011	1.333	25.568	1.943.126
Territoires du Sud et de commandement	»	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	20.284	399.512	18.910.047	17.995	387.655	22.042.768

RAISINS DE TABLE ET CULTURE FRUITIÈRE [1]

AU COLOMBIER, PAR VILLARDONNEL (Aude)

L'année qui vient de s'écouler a été très favorable à la vigne et aux cultures fruitières, tout au moins jusqu'au 15 octobre.

Dans notre région, versant méditerranéen soumis encore au régime océanique, les raisins de table tardifs ont subi, depuis le 15 octobre, un temps pluvieux qui a gêné considérablement leur cueillette et leur conservation. Cet inconvénient nous a permis de constater les heureux résultats de nos méthodes de culture et de traitements, puisqu'au 15 décembre, nous avons encore des raisins sur les souches en parfait état.

Nous remercions les nombreux visiteurs venus se rendre compte de nos efforts, et pour répondre à ceux encore plus nombreux qui nous ont écrit, nous avons résumé les observations essentielles, faites au cours de cette année 1935.

(1) Voir p. 501, 1er semestre 1935.

RAISINS DE TABLE ET VIGNE

L'absence à peu près complète de maladies, ne nous a pas permis de conclure sur l'efficacité des divers produits que nous voulions essayer.

La Pyrale a à peu près disparu dans les régions qui font depuis 3 ou 4 ans sans interruption les traitements d'hiver à base d'arsenic.

Par contre, elle s'est développée de façon inquiétante dans celles où ces traitements étaient abandonnés.

Nos essais nous ont démontré que l'efficacité des produits arsenicaux d'hiver, dépend plus de leur qualité de mouillabilité, que de leur teneur élevée en arsenic.

La Fumagine, très répandue dans certains tènements, a été heureusement combattue par les traitements à l'Huile d'Anthracène. Cette dernière, employée à la dose de 8 litres par 100 litres d'eau, a donné aussi d'excellents résultats contre la Pyrale.

On doit être très prudent dans le choix de l'huile d'anthracène. Il faut exiger une huile soluble et ne contenant pas plus de 2 o/o de phénols.

Mildiou et Oïdium. — Par mesure d'économie, on a cherché à remplacer l'emploi du soufre en poudre par son mélange aux bouillies additionnées d'un mouillant.

Le résultat certain de cette tendance a été de développer l'étude des divers mouillants et de démontrer la supériorité des alcools terpéniques sulfonés sur les autres produits employés jusqu'à ce jour.

Au Colombier, nous avons fait avec beaucoup de soins des essais sur de grandes parcelles en employant :

1° Du soufre trituré ou sublimé ajouté à la bouillie mouillante ;

2° Des polysulfures.

1° *Addition de soufre à la bouillie.* — Nous avons essayé comme mouillants : les dérivés du fiel de bœuf, les résinates, les alcools terpéniques sulfonés.

Les derniers se sont révélés supérieurs et économiques. Il suffit de 50 centimètres cubes d'un produit que nous avons mis au point, le Sulfoterpen D.X. pour rendre mouillables 5 kg. de soufre trituré. Ce même produit, ajouté à la bouillie, à la dose de 200 à 250 centimètres cubes par hecto, nous a donné d'excellents résultats, tant contre la Cochylis et l'Eudémis que dans la lutte contre les vers des fruits (3e génération des Carpocapses).

La pulvérisation des bouillies cupriques soufrées n'a pas donné de gros ennuis, à condition de prendre les précautions suivantes :

Agiter sérieusement le mélange avant le remplissage des appareils ;

Vidage total de ceux-ci avant l'arrêt du traitement ;

Lavage fréquent des appareils pour enlever le soufre qui aurait pu se colmater dans les angles.

L'emploi de ces bouillies mixtes paraît avantageux jusqu'à la floraison. A partir de celle-ci, nous restons partisan du soufrage à sec qui favorise la fécondation, principalement sur les raisins de table. Certains cépages autostériles s'en trouvent très bien pour diminuer la coulure ou millerandage.

Après la floraison, on peut reprendre les bouillies mixtes, mais dès que la végétation est exubérante, le soufrage à sec est de nouveau plus efficace.

2° *Emploi des polysulfures.* — Nous avons utilisé un polysulfure contenant : 20 o/o de sulfure de sodium, 16 o/o de soufre.

Nous avons fait varier les doses de polysulfure employé, de façon à obtenir une bouillie contenant : soit du cuivre, sous forme d'hydrate ou hydrocarbonate, comme dans les bouillies ordinaires, et du soufre précipité ; soit du cuivre sous forme de sulfure de cuivre et du soufre précipité.

Il suffisait pour cela de remplacer tout ou partie de la chaux ou du carbonate par une certaine quantité de polysulfure.

Nous cherchions à vérifier, non seulement l'efficacité de cette formule contre l'oïdium, mais surtout celle du sulfure de cuivre contre le mildiou. L'absence de maladie ne nous a pas permis de conclure, mais nous croyons intéressant de donner les résultats suivants que nous avons observés :

Première formule : Sulfate de cuivre.......... 2 kgs
Carbonate de soude........ 0 kg. 750
Polysulfure .... 1 litre

Dans cette formule :

3/4 de cuivre sous forme d'hydrocarbonate ;
1/4 — — — de sulfure de cuivre, avec formation de 160 grammes environ de soufre précipité.

Après trois traitements, 2 avant la floraison
1 après — , on a constaté : pas de brûlures, taches brunes de bouillie mixte (sulfure de cuivre). Légères auréoles bleues après l'humidité du matin, très grande adhérence.

2me formule : Sulfate de cuivre.................. 2 kgs
Carbonate de soude 0 kg.500
Polysulfure .... 2 litres

Dans cette formule, le cuivre est moitié sous forme ordinaire
— — de sulfure de cuivre, avec formation de 320 grammes de soufre précipité.

Dans les mêmes conditions que ci-dessus, on a constaté :

légères brûlures,
taches très adhérentes, plus bleutées par l'humidité qu'avec la formule 1.

3me formule : Sulfate de cuivre.................. 2 kgs
Polysulfure .... 3 litres

Dans cette formule, le cuivre est entièrement sous forme de sulfure de cuivre et on a 480 grammes de soufre précipité.

Dans les mêmes conditions que ci-dessus, on a constaté :

brûlures assez graves des jeunes feuilles et parfois des feuilles anciennes,
raisins indemnes,
taches brunes nombreuses et très adhérentes bleuissant nettement à l'humidité,
végétation beaucoup plus verte par la suite qu'avec les formules précédentes.

[illegible]me formule : Nous avons essayé du sulfure de cuivre seul, en pâte
pas de brûlures,
taches noires de sulfure de cuivre bleuissant à l'humidité.

Bien que l'on ne puisse rien conclure par suite de l'absence de maladies (oïdium et mildiou), nous nous permettrons :

a) de nous étonner des efforts coûteux faits pour fabriquer du sulfure de cuivre en pâte ou en poudre, alors qu'il est si simple de l'obtenir, à l'état naissant, c'est-à-dire sous sa forme la plus active, par l'emploi d'un produit simple et peu coûteux, comme le polysulfure avec lequel on peut, suivant les cas, modifier la dose pour avoir le cuivre sous forme d'oxyde ou de sulfure.

b) de conseiller un large emploi des polysulfures comme on le fait d'ailleurs en Algérie. Ce produit présente incontestablement les avantages suivants :

il rend les bouillies adhérentes,
il est efficace contre oïdium, fumagine, cochylis, eudémis,
il est très économique.

Tout ceci sans compter les heureux résultats qu'il peut avoir contre le mildiou par suite de la formation de sulfure de cuivre.

Traitements insecticides. — Ils ont été effectués suivant les méthodes et formules décrites dans le *Progrès agricole* de mars 1935.

Concurremment à l'emploi des bouillies rendues arsenicales par l'addition d'une solution genre Pyralivore, nous avons essayé un mélange d'oxychlorure de cuivre, d'acéto-arsénite de cuivre, et d'un mouillant spécial sulfoterpen D.X. qui nous a donné de bons résultats et est préférable pour les raisins de table délicats.

Remarques sur la floraison. — La floraison a donné lieu à quelques mécomptes sur certains cépages. On a enregistré une coulure très forte sur les chasselas, terrets et divers autres plants de raisins blancs.

Au Colombier, grâce à la taille tardive à fin fevrier, il n'y a pas eu de coulure sur les chasselas. Seuls les Admirables de Courtilier ont millerandé; une rangée qui avait été pincée fortement au début de la floraison et dont les fausses pousses étaient supprimées a été moins éprouvée et les raisins ont été plus garnis. Ce cépage est très délicat au point de vue fécondation. L'an prochain, nous nous proposons de pratiquer l'incision annulaire à la base du sarment et l'époussetage des mannes en fleur.

Dans les plants noirs, cinsauts, aramons, muscats de Hambourg, olivette noire, la fécondation a été régulière et les grappes bien fournies.

Mise en sac. — Selon l'habitude, les raisins noirs (cinsauts et muscats de Hambourg) ont été ensachés de bonne heure en juin, dans des sacs métalliques ; les blancs (dattiers, admirables) les roses (chasselas royal, flaming) ont été mis, après la véraison, dans des sacs en cellulose ou en papier cristal.

Des diverses couleurs essayées, c'est la teinte orange (tango) qui a donné les plus belles grappes et la meilleure conservation.

On ne saurait trop insister sur cette opération de mise en sacs pour conserver les raisins sur souche. Après deux mois de mauvais temps (du 15 octobre au 15 décembre), on a retiré des sacs orange, des dattiers, admirables et flaming impeccables qui ont surpris les visiteurs venus au Colombier ces temps derniers.

L'olivette noire s'est conservée longtemps sans mise en sacs. Il est cependant avantageux, si l'on veut la cueillir en tout dernier lieu, de la mettre en sacs papier cristal, alors qu'elle est bien noire et déjà un peu mûre. Elle prend alors une pruine magnifique et devient franchement sucrée, ce qui est assez difficile d'obtenir dans ce cépage.

Influence de la potasse. — Nous avons constaté encore une fois l'influence vraiment exceptionnelle de la potasse.

Employée à la dose de 2.800 kilogs de sylvinite riche à l'hectare, elle nous a donné des sarments de 4 à 7 mètres de longueur, des raisins très sucrés, et de parfaite conservation.

Dans une vigne d'aramon, cultivée pour raisins de table, et qui a donné un très gros rendement de 200 hectos à l'hectare, les raisins ont atteint 9°5 au mustimètre, alors que dans une vigne voisine, cependant en terrain d'alluvion, mais non fumée, la production a été plus faible et de degré de 7°9 seulement.

Les aramons soumis à la forte dose de potasse, sont restés fermes, craquants et ont permis d'alimenter les stations uvales, jusqu'à fin novembre. Les feuilles ont tenu encore plus longtemps.

Pour obtenir avec la potasse les avantages maxima, il faut :

Répandre la sylvinite ou le chlorure, à la volée, en novembre-décembre, ceci dans les terrains calcaires ; le sulfate de potasse jusqu'en mars. terrains acides. Recouvrir par un coup de herse ou de cultivateur.

Le Colombier, 15 décembre 1935.

DESFLASSIEUX.

LES VERGERS ET LES VIGNES
DANS L'EST DES ÉTATS-UNIS (1)

De notre envoyé spécial :

Frigorifiques. — La conservation des pommes et d'autres fruits dans les frigorifiques semble être parfaitement au point aux Etats-Unis.

Ces frigorifiques sont : ou de petits frigorifiques de fermiers ou de grands magasins du type industriel. Dans les premiers, nous avons vu pratiquer la préréfrigération à 5 degrés, mais dans les autres, on mettait directement les pommes à 0 degré.

Dans celui de Winchester, de la *Winchester Cold storage C°* « le plus grand magasin du monde de conservation de pommes par le froid », on entrepose jusqu'à 500.000 barils pesant 90 kil. environ. Le bâtiment à parois extérieures de briques est formé de blocs de 19 pièces séparées les unes des autres. Aucun danger d'incendie. T = 0 d° centigrade. On commence à rentrer des pommes au début d'octobre et on commence à en expédier vers le 1er janvier pour l'exportation, pour aller jusqu'à fin juin, milieu de juillet. On n'emmagasine rien que des pommes, et on entre et on sort les fruits directement. Quand la température extérieure est analogue à l'intérieur, on ouvre les portes pour l'aération. Les murs ont 25 cm. d'épaisseur. Le refroidissement se fait par 9 tuyaux, aux extrémités et au milieu de chaque local. Cette conservation des pommes en tonneaux de vente, sans déchet et de façon presque industrielle, est d'autant plus remarquable pour nous autres français que les essais en France ont donné des résultats irréguliers, inconstants et quelquefois désastreux, surtout avec de très longs délais.

(1) Voir p. 593, tome II, 1935.

Il nous semble bon de retenir : 1° lavage des fruits ; 2° fruits parfaitement sains à l'entrée ; 3° conservation dans l'emballage de vente ; 4° mise de papier paraffiné ou antiseptique dans les emballages ; 5° espèce unique de fruit ; 6° température constante. Peut-être aussi trausport rapide des pommes au frigo pour les petites distances et en wagon réfrigéré-ventilé pour les grandes et pas de préréfrigération.

Emballages.— Initiative curieuse des producteurs qui ont obtenu que les emballages après la vente sur les marchés soient obligatoirement détruits sous le contrôle de l'Etat pour éviter le réemploi, les contaminations... C'est un pas de plus que notre effort français actuel pour généraliser les emballages non retournables.

La vigne.— La vigne, dans l'Est des Etats-Unis, est assez peu cultivée et d'une façon presque exclusive est destinée à la consommation sous forme de raisins. Les vignobles à vins (domestic wines) (les vins américains) sont surtout situés en Californie où ils ont tendance à augmenter de surface.

Près de Moorestown (New Jersey), nous visitons une propriété de 80 ha de vigne. Les variétés cultivées, assez variées pour diminuer les risques de gelées au débourrement, sont toutes des variétés d'hybrides rappelant plus ou moins le goût de noah, et la consistance de son grain. Noté une variété « Concord » qui sert à faire des jus de fruit, des marmelades, des conserves. Grains noirs ne pourrissant pas, solides. Une autre variété blanche : Niagara.

Le vignoble est planté à 2 m. 50 sur la ligne ; interlignes de 2 m. 50. Espalier à 1 ou 2 fils de fer placés à 1 m. ou 1 m. 10 de haut. Vu à la Station expérimentale de New-Jersey, un espalier rappelant le montage des lignes téléphoniques avec 3 fils de fer en triangle isocèle. Le travail se fait surtout aux disques, car le sol est très sablonneux : 10 passages par an. La charrette à 2 chevaux de front passe dans les rangées pour porter les pageots de bois déroulé, en forme de tronc de cône.

Les salaires de vendanges sont de 23 à 26 francs (femmes et hommes) pour 10 heures de travail. Le raisin se vend 450 francs la tonne en gros. Le panier de 8 à 10 kil. 7 fr. 50 sur place avec une majoration de 1 fr. 50 pour l'emballage.

Les Italiens pour le noir, les Allemands pour le blanc sont de bons clients, car ils font du vin à domicile.

Les traitements (2 à 1C) visent surtout à éviter la pourriture. Bouillie bordelaise. Les arsenicaux employés sont destinés à lutter contre un scarabée qui se retrouve aussi sur les pommiers : le *Japanese beetle*, et contre une sorte de moucheron qui cause beaucoup de dégâts à la vigne comme aux pommiers, au trèfle : le *Leaf-happer*. Le « Japanese beetle », préférant la vigne aux pommiers, nous avons vu cultiver celle-ci comme plante-appât autour de certains vergers.

La situation des viticulteurs ou arboriculteurs importants est souvent critique lorsque les banques, au moment de la grande prospérité, leur ont fait des avances trop considérables. Un de ceux que nous voyons, au

cours de notre voyage et qui circule dans une superbe automobile est devenu simple gérant de sa propriété, au salaire de 2 dol. 1/2 par jour, distribués par la Banque.

PRIX DU VIN DANS LES MAGASINS. WASHINGTON ROCHESTER

Washington

Imported wines.	Chablis Pommard 1926.	3 doll.	environ	46f
suivant marque	Sauterne...............	2,49	—	37,50
	»	1,69	—	25,50
Domestic wine..	California Sauterne.....	0,79	—	12f
	Vin ord. rouge californien	0,50	—	7,50
Douane........	Droit de douane sur 1 bouteille de champagne.	2 doll.	—	30f

Rochester

Sauterne	2d40	environ	36f
Graves	1,95	—	30f
Château Yquem (1928)...	6	—	90f
Bourgogne.............	2,60	—	39f
California Claret.......	0,59	—	8,90 à 9f

Un essai de vin californien blanc et rouge dans un très important hôtel de Washington fut pour nous désastreux. Pour 8 à 9 francs, nous avons eu une bouteille de vin acide, à goût foxé, goût de bois et d'un trouble marqué. Il est vrai que nous n'avons pas pris de vin américain, « Château Yquem », qui serait peut-être plus doux.

Les vins français (imported wine) sont très bons, mais de prix inabordables. Lorsque l'on connaît les droits de douane on comprend que les exportateurs français ne puissent les vendre cher au départ.

Les Américains, de longtemps et peut-être de toujours, nous semble-t-il, ne seront pas de bons clients pour les vins français sous leur forme et présentation actuelle. Pour comprendre leur mentalité, il faut : 1° faire un dîner américain dans plusieurs régions et milieux différents ; 2° se pénétrer de la notion de marque commerciale opposée à la notion de cru.

Voici un exemple de dîner américain dans un restaurant de campagne : jus de tomate dans un verre, céleri cru, très blanc, rondelle d'ananas avec sauce dite française (sucre, tomate, un peu de piment fort) et au-dessus un peu de fromage blanc aigre. 1/2 poulet avec, dans l'assiette à compartiments, de la purée de pommes, de pois, des haricots verts. On sert en même temps un café au lait. Puis de la salade au vinaigre de pommes, ou au citron. Enfin, pour terminer, une tarte à la citrouille ou à la noix de coco.

Il est difficile de respecter l'ordre traditionnel des vins pour un tel menu. Avec cet enchevêtrement de plats et de saveurs différentes, le palais ne demande plus ni bière, ni vin, ni cidre, mais seulement de l'eau glacée que l'on distribue à profusion dans des carafes à bec spécial pour retenir les morceaux de glace.

D'ailleurs, si l'idée de vin s'associe le plus souvent pour nous avec l'idée de pays, de région, de cru, ces notions et surtout celle de cru sont tout à fait étrangères à un esprit américain. Un de nos hôtes, qui a séjourné 3 ans en France et circulé dans toutes les régions, a confié à l'un de nous qu'au début de son séjour dans notre pays, il avait envie de sourire, du sourire du monsieur auquel on n'en conte pas, lorsqu'il voyait un vigneron ou un gourmet dire après mûre réflexion : « ce Pommard doit être de 1921 ». Cet état d'esprit explique les mentions portées sans malice sur leurs vins américains : « Château Yquem Californien ». « Du moment qu'il nous paraît y ressembler ; en tout cas ça se vendra beaucoup mieux.... » Cependant nous avons fait remarquer à nos conducteurs américains qu'ils apprécient beaucoup les pommes de la variété « Mac Intosh » lorsqu'elles ont poussé en Nouvelle Angleterre, et beaucoup moins lorsqu'elles viennent d'autres Etats.

Au bout d'une semaine du régime à l'eau les américains ont besoin de quelque chose d'un peu fort, de quelque « cidre de pays un peu corsé ». Les hommes s'enferment dans une chambre à 3, 4 ou 8 pour boire des cocktails ou des whiskies plus ou moins violents, et se placer dans un état d'ivresse correcte plus ou moins poussée.

Depuis la prohibition toutes les chambres d'hôtels sont munies de tire-bouchons dans les lavabos, parce que les voyageurs abîmaient les bords de table avec leurs bouchons métalliques. Cette période, qui a peut-être diminué la consommation globale de l'alcool, a certainement perverti le goût des personnes qui pouvaient en avoir, et donné l'idée de la fraude à un peuple qui jusque-là avait un respect auquel nous ne pouvons que rendre hommage pour toutes les formes de la loi. Les vendeurs de comprimés de raisins mettaient sur la bande de garantie un avis avec « ce qu'il ne faut pas faire si on veut éviter que la dilution ne fermente ».

Sur une bouteille de whisky « Crab Orchard », nous lisons cette inscription « 1 an et 3 mois d'âge » et au-dessus : « Société de distillation et de fabrication de produits pharmaceutiques ».

Ces faibles notions sur les qualités des vins et des liqueurs expliquent fort bien cette histoire : « Pendant la guerre, deux soldats américains buvaient de grands verres d'une bouteille à l'air vénérable, et disaient à un Français s'approchant de leur table : « ce vin de France est quelque chose de prodigieux ». Or, c'était du Cognac Hennessy !

Notre commerce d'exportation aux Etats-Unis ne nous semble avoir quelque chance de vendre des quantités importantes — dans les cas d'un accord douanier ou de contingents pommes contre vins (que l'on est, paraît-il, en train de discuter entre les deux pays) — que si nous pouvons offrir des vins des Hautes-Corbières ou des Aspres, par exemple, largement vinés pour les amener à 20 ou 22° d'alcool. Dans tous les cas, une tentative de ce genre, avec un office de vente faisant une publicité suffisante, mériterait d'être encouragée. Cette forme de vin-liqueur ne menacerait directement aucune autre production intérieure américaine, nous semble-t-il, et aurait quelque chance de succès.

Etienne Rives.

BLOCAGE ET DISTILLATION [1]

Les décrets sur le blocage et la distillation ont fixé pour la dernière campagne le point de départ à 200 hectolitres ; les pourcentages pour le blocage n'ont pas été modifiés, mais aggravés pour la distillation, qui est ruineuse pour la moyenne et la grande propriété. Quand les viticulteurs seront-ils placés sur un pied d'égalité absolue ?

En attendant voici les barèmes établis comme pour les récoltes précédentes par M. G. Vidal, président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault.

Calcul du blocage des vins de la récolte 1935

1° *Blocage simple*, en fonction de la récolte totale et du rendement à l'hectare.

Ce blocage est le produit de la récolte multipliée par un des coefficients ci-dessous, calculés d'après le décret.

Récolte déclarée en 1934	Production a l'hectare					
	au-dessous 40 hectol.	40 à 80 hect.	81 à 100 hect.	101 à 125 hect.	126 à 150 hect.	plus de 150 hect.
hectolitres	p. 100	p. 100	p. 100	p. 100	p. 100	p. 100
200 à 300	15	16.5	18	19.5	21	22.5
300 à 400	18	19.8	21.6	23.4	25.2	27
400 à 1.000	22	24.20	26.40	28.60	30.80	33
1.001 à 3.000	26	28.60	31.20	33.80	36.40	39
3.001 à 5.000	30	33	36	39	42	45
5.001 à 10.000	34	37.40	40.80	44.20	47.60	50
10.001 à 20.000	38	41.80	45.60	49.40	53.20	57
20.001 à 50.000	42	46.20	50.40	54.60	58.80	63
Plus de 50.000	47	51.70	56.40	61.10	65.80	70.50

2° *Superblocage*, en fonction de l'augmentation de superficie productive par rapport à celle déclarée en 1928.

a) Calculer combien cette augmentation de surface productive a pu produire d'hectolitres, d'après la production à l'hectare de l'ensemble de la récolte.

b) multiplier par 1.30 le coefficient du tableau ci-dessus correspondant à la récolte entière.

Le superblocage est le produit des nombres trouvés pour *a* et *b* ; s'il n'atteint pas 200 hectolitres, il est annulé.

(1) Voir *Progrès*, tome I, 1935, p. 53 et s.

3° *Blocage total*, il résulte de l'addition du blocage simple et du super-blocage.

En aucun cas, le blocage total ne peut dépasser 33 o/o de la récolte, si elle est inférieure ou égale à 5.000 hectos ou 50 o/o si elle excède 5.000 hectos.

*
* *

Calcul de la distillation obligatoire de la récolte 1935

La quantité d'alcool à fournir, exprimée en hectolitres d'alcool pur est le produit de la récolte multipliée par un des coefficients ci-dessous.

Récolte déclarée en 1935	Production a l'hectare					
	moins de 40 hectol.	40 à 80 hect.	81 à 100 hect.	101 à 125 hect.	126 à 150 hect.	plus de 150 hect.
hectolitres						
200 à 300	0.012	0.0132	0.0144	0.0156	0.0168	0.018
301 à 400	0.019	0.0209	0.0228	0.0247	0.0266	0.0285
401 à 1.000	0.025	0.0275	0.0300	0.0325	0.0350	0.0375
1.001 à 3.000	0.031	0.0341	0.0372	0.04 3	0.0434	0.0465
3.001 à 5.000	0.037	0.047	0.0444	0.0481	0.0518	0.0555
5.001 à 10.000	0.043	0.0473	0.0516	0.0559	0.0602	0.0645
10.001 à 20.000	0.049	0.0539	0.0588	0.0637	0.0686	0.0735
20.001 à 50.000	0.055	0.0605	0.0660	0.0715	0.0770	0.0825
Plus de 50.000	0.0605	0.06655	0.0726	0.07865	0.0847	0 09075

En aucun cas les quantités de vin à distiller, pour assurer la production de l'alcool *de vin* à livrer ne peuvent excéder 33 o/o ou 50 o/o de la recolte, suivant que celle-ci est inférieure ou supérieure à 5.000 hectolitres.

Par suite, en ce qui concerne la région du Midi (degré minimum 8°5), compte tenu de la quantité irréductible d'alcool vinique, les coefficients inscrits au tableau ci-dessus d'après le texte du décret, doivent être ramenés quand il y a lieu, au maxima respectifs de *0.03625* pour les récoltes de moins de 5·000 hectos (coefficients situés au-dessous des traits pointillés) et de *0.0507* pour celles qui excèdent 5.000 hectos (coefficients au-dessous des traits pleins.

Sur le total d'alcool à livrer ainsi déterminé la quantité de 0.0082 de la récolte peut-être fournie en alcool *vinique* provenant de la distillation des marcs, piquettes ou lies claires ou épaisses de l'*exploitation* (1).

(1) D'après M. G. Vidal, président de la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault.

LES CAVES COOPÉRATIVES DE L'HÉRAULT [1]

B. — RÉPARTITION EN TENANT COMPTE DES RENDEMENTS PARTICULIERS DE CHAQUE VENDANGE.

En serait-il autrement en tenant compte des rendements particuliers de chaque vendange apportée ? Faisons les mêmes calculs en tenant compte des rendement fournis par ces caves types.

2° bis. *Répartition au degré.* — Exemple : Pour Marsillargues, il faut 124 kg. 6 de vendange pour un hectolitre de vin. Les 150 kg. apportés donneront 120 litres 3 à 8°6, soit 114 litres 95 à 9°.

La cave commune donnerait 100 litres à 8°6 — 95 litres 55 à 9°, la part de cave serait de 19 litres 40 de vin à 9 degrés.

Le même calcul pour les autres caves, en tenant compte des rendements et des degrés cités plus haut, nous permet de faire le tableau suivant :

Marsillargues,	apports	114 l. 95 à 9° ;	attribué	95 l. 55 ;	part de cave	19 l. 40 à 9°
Montpellier	»	116 l. 52 à 9° ;	»	96 l. 66 ;	»	19 l. 86 »
St-Bauzille	»	122 l. 56 à 9° ;	»	102 l. 22 ;	»	20 l. 34 »
Pomérols	»	125 l. 15 à 9° ;	»	105 l. 55 ;	»	19 l. 60 «

Ici, nous nous rapprocherions davantage d'une part de cave égale pour tous les coopérateurs. Mais on ne peut pas dire, dans ce cas encore, que ce sont les petits degrés qui font la part de cave, puisque ce sont les degrés supérieurs à la moyenne qui donnent un peu plus à la cave que les petits degrés. Et le vin resté dans le marc n'a-t-il pas aussi un peu plus de valeur dans les cas des hauts degrés ?

3° bis. *Répartition au degré corrigé* (± 7 litres pour un degré).

Marsillargues,	apports	114 l. 95 à 9° ;	attribué	97 l. 2 ;	part de cave	17 l. 75 à 9°
Montpellier	»	116 l. 52 à 9° ;	»	97 l. 90 ;	»	18 l. 62 »
St-Bauzille	»	122 l. 56 à 9° ;	»	101 l. 40 ;	»	21 l. 16 »
Pomérols	»	125 l. 15 à 9° ;	»	103 l. 40 ;	»	21 l. 65 »

Est-ce qu'encore ici se sont les petits vins qui font la part de cave ?

Les résultats sont donc toujours du même ordre et *nous ne voyons jamais les vins à petits degrés laisser davantage comme part de cave que les vins à hauts degrés.* Par qui donc a été inventée cette fiction ? Mais, nous dira-t-on, les chiffres cités se rapportent à des moûts différent assez peu de la moyenne. Je regrette que les chiffres qui m'ont été fournis ne me permettent pas de faire état de plus grandes divergences.

Nous pouvons cependant calculer quel devrait être le rendement d'une vendange donnée, pour qu'elle puisse laisser la même part de cave que ci-dessus, soit 19 l. 85 à 9°. Nous obtiendrions le tableau suivant :

---

(1) Voir page 547.

DEGRÉ ALCOOLIQUE	7°	8°	9°	10°	11°
Vin produit par 150 kg. de vendanges....................	125 l. 52	122 l. 33	119 l. 85	117 l. 86	116 l. 24
Poids de vendange nécessaire pour donner un hectol. de vin	119k, 5	122k, 6	125k, 15	127k, 2	129k, 00

Ces chiffres correspondent bien avec les citations des plus éminents œnologues.

En donnant un hectolitre pour 150 kg. de vendange et en faisant la répartition au degré sans correction, les producteurs de vins à 11 degrés ont droit à 122 litres 22, tandis que les porteurs de vins de 7 degrés ne reçoivent que 77 litres 77. Quelque grande que paraisse la différence, *chacun reçoit alors suivant les degrés qu'il a apportés* et tous laissent, en vin, *la même part de cave pour des poids égaux de vendange travaillés par la cave.* N'est-ce pas l'équité ? Encore ne tenons-nous pas compte de la valeur différente des marcs. Mais ce n'est pas tout !

Prenons deux propriétaires voisins faisant, l'un du vin de 8°, et l'autre du vin de 10°. Un négociant veut acheter le même nombre de degrés hectolitres aux deux propriétaires pour faire 200 hectos environ d'un coupage à 9 degrés ; il prendra donc au premier : $\frac{900}{8} = 112$ hl. 50, et au deuxième $\frac{900}{10} = 90$ hectolitres.

Mais, pour vinifier cette quantité de vin (puisqu'il est compté un quart de cuves en plus), le premier propriétaire devra avoir une cuverie de : $\frac{112{,}50 \times 5}{4} = 140$ hl. 62, tandis que le deuxième n'aura besoin que de $\frac{90 \times 5}{4} = 112$ hl. 5 de cuves ; différence 28 hl. 12, soit pour 100 hl. du deuxième $\frac{28{,}12 \times 100}{112{,}5} = 25$ pour cent environ de moins.

Les choses se passent de la même façon quand deux coopérateurs apportent leur vin à la coopérative. Si ceux qui ont du vin de 10 degrés participaient seuls à la construction de la cave, celle-ci pourrait avoir 25 pour cent de moins de cuverie pour produire un même nombre de degrés-hectolitre, que si tous les coopérateurs apportaient du 8 degrés. Or le coût de la cave dépend de l'importance de la cuverie (puisque bâtiments et machinerie doivent être prévus en conséquence) ; les frais annuels seront augmentés dans les mêmes proportions, puisqu'il faudra manipuler et loger une proportion plus grande de vendange ou de vin que si les porteurs de 10 degrés étaient restés seuls.

Si quelqu'un devait se fâcher, ce serait donc bien, me semble-t-il, les porteurs de hauts degrés. Or c'est le contraire qui se produit !! J'espère que les chiffres ci-dessus auront suffisamment éclairé les dirigeants de

caves coopératives pour qu'ils puissent inviter à plus de modération ceux qui voudraient encore prétendre que ce sont les petits degrés qui font la part de la cave. Et, d'ailleurs, ne serait-ce pas une dérision, au moment où l'on ne parle que de produire du vin de qualité, de favoriser les petits degrés ? Et je suis bien certain que si au lieu des règlements adoptés jusqu'ici par beaucoup de caves — règlements qui semblaient brimer les hauts degrés — les caves s'orientaient nettement vers la répartition au degré, elles prendraient très vite un développement considérable.

La conclusion qui se dégage de cette étude, c'est :

1° Que la répartition au degré corrigé, telle qu'elle est faite, en comptant plus ou moins 7 litres par degré, favorise par trop les petits vins ;

2° que la seule répartition réellement équitable serait la répartition au degré, en tenant compte du rendement (tant de la vendange que des marcs !!) ;

3° que *la seule répartition pratique est surtout celle qui ne prête à aucune discussion de la part des petits degrés, reste encore la répartition au degré, sans aucune correction (sauf cependant pour les cépages teinturiers ou pour les cépages fins que l'on peut avoir intérêt à favoriser). Nous ne saurions trop la préconiser.*

V. — LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE ET LA SORTIE DES VINS

La répartition faite dans les caves coopératives peut amener de bien sérieux ennuis pour les porteurs de hauts degrés, auxquels l'attribution d'une quantité de vin (au degré moyen de la cave) supérieure à celle qu'ils auraient obtenue s'ils avaient vinifié chez eux peut jouer de bien mauvais tours à l'égard des redevances, du blocage et de la distillation obligatoire.

Par exemple : un propriétaire qui a apporté une quantité de vendange juste suffisante pour faire 100 hectos à 10 degrés et qui a obtenu cette récolte sur un hectare ne serait pas soumis à redevance. La cave lui attribuant 111 hl. 11, si le degré moyen est de 9°, il serait immédiatement frappé d'une redevance de 55 fr. 55, comme ayant un rendement supérieur à 100 hl. à l'hectare. Les exemples analogues seraient faciles à trouver pour le blocage ou la distillation obligatoire.

Comment tourner la difficulté ?

Chacun doit faire une déclaration de récolte correspondante à ce que la vendange apportée lui aurait fourni, au rendement moyen obtenu par la coopérative dans le cours de la campagne.

Le gérant de la coopérative doit établir un état conforme à ces déclarations qu'il remet au Receveur buraliste. Les coopérateurs donnent ensuite un pouvoir collectif au gérant de la cave pour signer à leur place, sur les soumissions, la quantité de vin sortie.

Quand une retiraison est faite, le gérant garantit simplement que la quantité portée sur la soumission sort bien de la cave coopérative.

VI. — LA VENTE DES VINS

Il semblerait tout naturel, pour profiter au maximum des avantages de ventes de lots importants, de donner tous pouvoirs au Conseil d'administration pour vendre tout le vin en cave au mieux des intérêts des producteurs.

En fait, il n'y a guère que quelques caves de blanc qui ont adopté ce système. C'est que la charge est grande pour les administrateurs ! ! Et avec les variations de prix que nous avons pu constater ces dernières années, bien peu de Conseils d'administration sont disposés à accepter cette mission. Aussi le système généralement employé est-il celui de la vente libre. En outre, dans beaucoup de coopératives, quand une offre est faite à la cave tous les coopérateurs sont prévenus et chacun s'inscrit pour la quantité qu'il veut céder au prix offert. Si les offres dépassent la quantité demandée, une répartition est faite au prorata des inscriptions. Ce système, très souple, permet de vendre par lots importants et le Conseil d'administration est à l'abri de toute critique.

VIII. — LE RÉGIME LÉGAL

Le statut des caves coopératives a été fixé par la loi du 5 août 1920. Un décret-loi du 8 août 1935 spécifie que sont seules autorisées à prendre le titre de « *Sociétés coopératives agricoles* » les Sociétés constituées conformément aux articles 22 (alinéas 1 et 2) et 23 de la loi du 5 août 1920 sur le crédit mutuel et la coopération agricoles, aux lois du 30 décembre 1922 et du 12 juillet 1923, et aux prescriptions de ce décret. Il prévoit la constitution d'Unions soumises au même régime juridique et fiscal.

Notons que ces dispositions amèneront les coopératives de vinification, pour éviter toutes confusions et toutes discussions, à prendre le titre de « *Société coopérative agricole* de vinification de... ».

Les statuts de ces Sociétés doivent être approuvés par le Ministère de l'Agriculture après avis du Conseil supérieur de la Coopération agricole.

Les coopératives agricoles de production, de transformation, de conservation et de vente sont exemptées de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires. Toutefois *cette exemption ne joue pas pour les opérations effectuées dans un magasin de vente au détail distinct de leur établissement principal.*

Un autre décret est prévu pour l'application de ces dispositions aux coopératives déjà existantes et notamment pour fixer les délais d'approbation des statuts.

Nous ne saurions trop inciter les coopératives à se conformer à ces nouvelles prescriptions si elles veulent éviter d'avoir des ennuis par la suite.

J. Mahoux,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

PARTIE OFFICIELLE

Conditions de payement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite d'arrachages volontaires de vignes

Arrêté du 20 décembre 1935 :

Article premier. — L'indemnité due aux viticulteurs, à la suite des arrachages volontaires de vignes réalisés en exécution des articles 26 à 37 du décret-loi du 30 juillet 1935, codifiés et complétés par l'article 3 du décret-loi du 30 octobre 1935 (finances n° 45), sera payée dans les conditions suivantes :

1° Dans les deux mois qui suivront la constatation de l'arrachage, la partie d'indemnité prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains sera versée en numéraire, par voie de virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom du viticulteur intéressé ; le payement en sera fait par l'agent comptable du service des alcools ;

2° Le surplus de l'indemnité sera remis au créancier, sous forme de trois titres d'égale importance, non productifs d'intérêt et respectivement payables le 1er avril de chacune des années 1937, 1938 et 1939. Ces titres seront émis par l'agent comptable du service des alcools et contresignés par le Directeur et le contrôleur financier du même service. Leur payement sera assuré à l'échéance par les receveurs principaux des Contributions indirectes ou des Contributions diverses, agissant pour le compte de l'agent émetteur.

Art. 2. — Les payements prévus à l'article précédent seront portés au débit du compte spécial ouvert en exécution de l'article 50 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Art. 3. — Les titres prévus au 2° de l'article premier seront nominatifs.

Sur leur demande, les viticulteurs pourront cependant recevoir des titres à ordre, cessibles par voie d'endossement. Mais, dans cette hypothèse, les créanciers auront à supporter le droit de timbre des effets de commerce.

Journal Officiel du 21 décembre 1935.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur. — La réunion d'hiver aura lieu à Toulon les 25 et 26 janvier 1936 ; les adhésions doivent être adressées d'urgence à M. Poupart, professeur d'agriculture, villa les Roses, boulevard Flamenc, Toulon.

Protestation contre une campagne injuste de dépréciation des vins de Bourgogne de 1934. — Le Comité d'Agriculture et de Viticulture de la Côte d'Or a chargé lors de sa réunion générale du 7 décembre 1935, son président de protester par insertion dans la presse, contre une campagne de dépréciation injustifiée des Vins de Bourgogne de l'année 1934.

Si certains vins de ce millésime ne répondent pas à ce qu'on pourrait en attendre, il ne s'agit là que de cas particuliers de trop forte production

ou de mauvaise vinification. Dans leur ensemble les vins de l'année 1934 se présentent avec une robe magnifique, une finesse et un bouquet remarquables.

Le jury réuni par le Comité d'Agriculture et de Viticulture lors de l'Exposition Générale des vins de Bourgogne le 15 novembre 1935 a d'ailleurs tenu dans son appréciation à faire remarquer la très belle tenue des échantillons de 1934 présentés, et s'exprime ainsi qu'il suit : « Le jury se plait à reconnaître que la qualité des Vins de 1934 dont de nombreux échantillons lui ont été soumis, s'est nettement affirmée. Cette récolte se classera au nombre des très bonnes années ».

E. de MOUCHERON,
Président du Comité d'Agriculture et de Viticulture de la Côte-d'Or.

Situations dans les affaires. — Par ces temps de chômage, nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs que l'«Union Nationale du Commerce Extérieur de la France», association d'industriels patronnée par le Gouvernement, dispose parmi ses membres de nombreuses situations diverses en France et à l'extérieur pour les personnes des deux sexes et de tous âges. Il ressort de la dernière Assemblée Générale de l'U. N. C. E. que les collaborateurs vraiment capables pour des situations lucratives font défaut, surtout pour les services commerciaux.

Les candidats munis de références peuvent avoir de suite des situations lucratives ; les débutants peuvent faire un stage à l'Ecole Professionelle de l'Association, tout en travaillant, pour augmenter leur valeur et leur gain.

Pour tous renseignements, il suffit d'écrire en indiquant ses antécédents à la direction, 3 bis, rue d'Athènes à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

LES RÉSULTATS TOTAUX DES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE

	1934			1935	
France. —	Stocks......	3.631.717	France. —	Stocks....	8.533.600
	Récolte	75.143.622		Récolte....	73.037.491
	Total	78 775.339		Total......	31.571.091
	1934			1935	
Algérie. —	Stocks......	1.595.487	Algérie. -	Stocks....	1.719 773
	Récolte......	22.042 768		Récolte....	18.910.047
	Total........	23.638.255		Total.....	20 629.820

Les disponibilités totales pour la France et l'Algérie sont donc, pour 1935, de 102.413.594 hectolitres.

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les fêtes ont interrompu les affaires de gros à gros. Quant au détail, on croit remarquer qu'il a fait moins d'approvisionnements que d'habitude pour la période de fin d'année, même en vin de luxe.

Prix de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2 environ, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 100 fr. ; Corbières 11°, 115 fr. ; Algérie 11° 105 fr. ; 12°, 110 fr. ; vin blanc ordinaire, 100 fr. ; vin blanc supérieur, 115 fr.

Ces prix de gros à gros s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, aux usages de la Place, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

LANGUEDOC. — Hausse sur toute la ligne ; les ventes à 7 fr. le degré deviennent plus nombreuses ; pour quelques-unes, le cours de 7 fr. 25 a été atteint.

Gard — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 23 décemb. 1935	Cours du 30 décemb. 1935
Qualité courante...		5,25 à 5 fr. 75	
Montagne..........		5,25 à 5 fr. 75	6,00 à 7 fr. 00
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75	5,75 à 6 fr. 25	
Costières..........	6.00 fr. le degré		6,75 à 7 fr. 25
Costières supérieur.		6,00 à 6 fr. 50	7,00 à 7 fr. 75
Clairette............		6 fr. 00	6,00 à 6 fr. 25
Picpoul............		6 fr. 00	

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 24 décemb. 1935	Cours du 31 décemb. 1935
8°5 à 11°..........	5,25 à 5 fr. 75	5 à 6 fr.	5,75 à 6 fr. 75
10° à 11°..........	5,25 à 5,75	le degré	
Rosé...............			6 à 6 fr 75
Blancs de blancs....			e degré
10° à 11°...........			
11 à 13°..........			

Sète. — Pas de marché en raison des fêtes.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	20 décemb. 1935	27 décemb. 1935
Rouges.............	5,00 à 6 fr.	5,00 à 6 fr.	5,25 à 6 fr. 25
Rosés..............		5,25 à 5 fr. 75	5,25 à 6 fr. 00
Blancs.............		6,00 à 6 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50

Prix moyen du vin rouge de 9 degrés : 5 fr 75 le degré.

— Marché ferme. Tendance en hausse, malgré le peu de transactions.

Citons cependant quelques ventes :

Près Béziers, 840 hl. 9°8, 59 fr. 50 ; près Montagnac, 480 hl. 9°9, 57 francs ; près Maraussan, 820 hl. 9°5, 57 fr. ; près Fouzilhon, 150 hl. 10°, 50 fr. ; près Servian, 95 hl. 9°5, 51 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°2, 54 fr. ; près Autignac, 110 hl. 10°4, 59 fr. ; près Puimisson, 85 hl. 9°7, 55 fr. ; près Béziers, 480 hl. 8°9, 51 fr. ; près Thézan, 4.600 hl. à 6 francs le degré.

Olonzac. — Récolte 1935, 6 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Cote officielle du 28 décembre 1935. — 8°5 à 11°, 6 à 7 fr. le degré.

Marché animé. La hausse est sensible. Le prix de 6 fr. est partout dépassé.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : Jusqu'à 10° : 5 frs 50 à 6 frs. Au-dessus de 10° : 6 frs à 6 frs 25.

Marché actif où de nombreux acheteurs ont procédé à des approvisionnements à l'annonce de la hausse. Tendance ferme. Le prix de 6,25 aurait été atteint. Citons les ventes :

750 hl. vieux, 9°5, à 5 frs 75 le degré ; 700 hl. nouveaux, 8°8, à 6 frs le degré ; 800 hl., 9°, à 6 frs le degré ; 400 hl., 10°, à 6 frs le degré ; 280 hl., 10°, à 6 frs le degré.

Lézignan. — Pas de marché en raison des fêtes.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 21 décemb. 1935	Cours du 28 décemb. 1935
	—	—	—
8°5 à 11°..........		5,00 à 5 fr. 50	5,25 à 5 fr. 00
11° à 12°5..........	5,00 à 5,50	5,50 à 6 fr. 00	6,00 à 6 fr. 50
11° à 12°..........			
12° à 13			

On a traité quelques petites affaires à 6 fr. 50 et le prix de 7 fr. le degré aurait été pratiqué pour quelques vins à degré élevé.

Perpignan.— *Chambre d'Agriculture.* — On nous signale deux ventes de vins de 8°5 à 12°5 aux prix de 6 et 7 francs le degré.

Vaucluse.— Les achats de vins de la récolte 1934 ont été très actifs et il ne reste qu'une centaine de pièces à la vente cotée de 450 à 600, suivant qualité.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Transactions nombreuses consacrant en fin de semaine, un gain de un franc par degré, en toutes catégories.

De 6 fr. 50 le degré, les extra de montagne s'élèvent à 7 francs.

4.300 hectos de rouge à 13° d'une coopérative de la région de Médéa ont obtenu ce prix.

En premier choix, progression des 10° de 5 fr. 60 à 6 fr. 50 le degré ; des 11° de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 ; des 12° à 7 francs.

1.000 fûts à 11° et 4.000 hectos à 11° à 7 fr. et 500 fûts à 12 degrés.

On traite les seconds choix, de 6 à 6 fr. 50 le degré ; les troisièmes choix, de 5 fr. 50 à 6 francs.

Ont été payés : 1.000 hectos à 10°9, 5 fr. 90 le degré, et 2.000 hectos, de 11°, de 1934, 6 francs le degré.

Oran. — Petit courant d'affaires. On a coté : vins rouges vieux et nouveaux, 6 francs le degré ; rosés, 6 fr. ; blancs, 6 fr. 25 à 6 fr. 50.

TUNISIE. — **Tunis.** — Situation stationnaire. On traite quelques petits lots hors cours. La propriété résiste, 5 fr 50 à 5 fr. 75 le degré. Expéditions très actives.

TARTRES

Marché de Béziers du 27 décembre 1935.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,20 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique..........	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. 20 le degré nominal (acidité totale).

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours bonne.

GRAINES FOURRAGÈRES

Allier (Tarn). — Luzerne de pays 220 à 288, très calme.

Béziers (Hérault). — Luzerne de pays 350 ; dito de Provence 400 ; vesces de printemps 150 ; vesces d'hiver noires 120 ; vesces exotiques 100 aux 100 kil.

CÉRÉALES

Marseille. — Blés. — On cote aux 100 kilos, Français et exotiques, marchés calmes. Durs Tunisie, Algérie, colon poids 81 kilos, 81 à 83 ; durs marchands Algérie-Tunisie 78 k , 4 o/o, 69 à 77 ; tendres colon Algérie 79 kilos disponible et livrable 82,50 ; Tuzelles Oranie 78 kilos, livrable 84.

ENGRAIS

Engrais azotés.

Sulfate d'ammoniaque. — 20,40 p. 100 d'azote, 82 fr. pour l'Est et le Sud-Ouest ; 85 fr. le Midi et le Sud-Est.

Nitrate de soude synthétique. — 10 p. 100 azote nitrique, Ouest 99.50. Sud 80,75.

Nitrate de soude naturel. — Prix non encore fixé pour la campagne 1936.

Nitrate de potasse. — 13 p. 100 d'azote et 42 p. 100 de potasse, 176,50 franco gares grands réseaux.

Nitrate de chaux. — 13 p. 100 azote nitrique de, 68 à 71 suivant départements.

Nitrate de chaux ammoniacal. — 14,75 p. 100 azote nitrique, et 0.75 p. 100 azote ammoniacal, de 78 à 81 suivant départements.

Nitrate d'ammoniaque. — 33 à 34 p 100 d'azote, 232 fr.

Potazote. — 12 o/o d'azote, 24 o/o de potasse de chlorure prix variant de 77 francs dans l'Est à 84 fr. 50 dans l'Ouest.

Cianamide. — En grains 20 p. 100 de 86 à 89 ; en poudre huilée, 18 p. 100 de 76 à 79 ; en poudre brute 19 p. 100 de 76 à 79 fr.

Cuir. — Acidulé et moulu 5,50 l'unité ; torréfié moulu 6 fr.

Guano. — 14,50 l'unité.

Laines. — En poussière 6 à 7 p. 100, l'unité 6 fr. ; en déchets 5 à 7 p. 100, l'unité 6,60.

Cornes. — Torréfiées, moulues 13 à 15 p. 100, 7 fr. l'unité franco, grands réseaux.

Crud ammoniac. — 3 à 7 p. 100, de 3.80 à 4.30 l'unité franco.

Sang et viande. — Sang desséché moulu 11 à 13 p. 100, l'unité 7 fr. ; sang dissous 7 à 9 p. 100, l'unité 10 fr.

Engrais phosphatés.

Phosphates agricoles (naturels). — Sur wagon dép. Somme, 16 o/o (ac. ph.), 10 fr. 50 les 100 kilos. En 18 o/o, 11 fr. En 20 o/o, 12 fr. 50. En 22 o/o 14 fr., marchandise logée.

Superphosphate minéral. — Dosage 14 o/o de 22 à 28 fr. suivant départements.

Sulfurophosphate. — 18 o/o ph sol. les 100 k., 34.50.

Poudres d'os verts. — Dosant 16 o/o ac. phos., 4 o/o az., 48 fr. les 100 kil.

Poudre d'os dégélatinés. — 28 o/o ac. phosph. et 0,75 o/o az. 46 fr. les 100 kilos.

Os dissous 10 o/o ac. ph., 2 o/o az.. 46 fr. les 100 kilos.

Superphosphate d'os. — 16 o/o d'ac. ph. 0,5 o/o az. 44 fr.

Scories de déphosphoration 14 o/o, ac ph. 14.50 ; 16 o/o ac. ph.. 6.60 ; 18 o/o ac. ph., les 100 kilos, 18.65. Marchandises logées départ Thionville

Phosphate algérien désintégré. — 20 o/o ac. ph., 28 fr. les 100 kilos wagon La Rochelle.

Phosphate d'ammoniaque. — Dosant 52,5 o/o d'ac. phosph. et 20 o/o azote 180 fr. les 100 kilos franco grands réseaux.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 22 au samedi 28 décembre 1935

	TEMPÉRATURE 1935		TEMPÉRATURE 1934		PLUIE 1935	PLUIE 1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche ..	8 4	0.0	»	8.2	3.5	trac.
Lundi	8.6	3 8	10.8	7.8	«	0.3
Mardi.......	9.2	6.2	»	»	16.1	»
Mercredi ...	5.2	0.0	11.4	8.0	trac.	12.4
Jeudi.......	5.4	3.0	11.2	8.2	13.4	6.8
Vendredi ...	1.2	0.0	9 6	5.2	»	0.2
Samedi.....	3.0	—1.4	6.8	6.0	»	1 8
Total ...					189.3	21.5
Angoulême						
Dimanche...	4.0	—1.4	10.4	7.3	2.1	31.4
Lundi	8.8	2.6	11.1	8.1	0 1	14.2
Mardi	9.8	7.6	»	»	13.2	«
Mercredi....	6.0	—0.4	11 1	6.6	1.4	9.8
Jeudi.......	11.0	2.7	11 2	8.0	18.0	7.8
Vendredi ...	3.3	1.5	10 0	5.2	2 0	0 3
Samedi.....	3 9	—0.3	10 6	3.2	1.3	»
Total.. .					182.7	60.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	0.7	— 5.4	11.3	4.9	»	1.7
Lundi	7.7	—0.8	11.2	4.9	trac.	7.7
Mardi.......	9.2	7.4	10.0	5.6	0.2	»
Mercredi....	5.0	1.0	»	»	0 8	trac.
Jeudi.......	10 6	— 1.4	10.2	4.1	2 2	trac.
Vendredi ...	1.8	1.2	10 0	2 9	0.4	0.2
Samedi.....	0 4	—4.2	5.9	—4.8	»	«
Total					203.0	9.6
Bordeaux						
Dimanche ..	6.9	—0 3	12.4	5 9	2.4	21.6
Lundi	10.6	4.7	12.4	7 0	6.0	16.0
Mardi.......	10.0	8.0	»	«	6 1	«
Mercredi ...	7.9	—1.5	12.6	6.5	1.2	11.4
Jeudi.......	11.4	5.4	11 9	7 0	25 1	22.8
Vendredi..	4.7	4.2	12.0	6.5	12.4	0.6
Samedi.....	4.1	1.7	10.2	5.4	12 9	trac.
Total					422.7	72.8
Toulouse						
Dimanche ..	4.0	—2.4	11.1	5.9	trac.	24.1
Lundi	10 6	2.6	12.4	7.0	0.4	7.8
Mardi.......	10.6	3.3	«	«	1.4	»
Mercredi ...	8.4	2.5	10.1	6.5	trac.	4.3
Jeudi.......	11.8	3.9	10.0	7.0	14.7	10.9
Vendredi ..	9.4	8.8	12.2	6.5	12 0	2.9
Samedi.....	5.4	4.9	9.5	3.4	43.3	15.6
Total					353.3	65.6
Perpignan						
Dimanche...	9.7	0.3	14.0	9.4	«	»
Lundi	14.5	5.4	15.8	8.6	«	2.2
Mardi.......	9.9	3.1	»	«	«	»
Mercredi ..	10.6	4.6	14.5	10.5	«	0.4
Jeudi.......	»	»	13.4	11.2	«	0.9
Vendredi ...	12.8	7.4	13.1	9.4	1.7	trac.
Samedi.....	6.8	4 0	9.6	5.3	25.6	0.3
Total					219.5	2.8

	TEMPÉRATURE 1935		TEMPÉRATURE 1934		PLUIE 1935	PLUIE 1934
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	—0.6	—3 8	9.8	3.8	«	3.3
Lundi	5.8	—0.6	8.6	6.8	trac.	trac.
Mardi	5.0	3.0	«	«	16.0	«
Mercredi	2.0	0.4	9.2	6.2	2.1	0.4
Jeudi	1.2	—1.0	10.0	7.3	»	7.7
Vendredi	—1.2	—4.4	8.2	7.3	»	4.0
Samedi	—1.0	—5.8	5.2	0.2	»	«
Total					197 9	12.1
Dijon						
Dimanche	—3.0	—4.6	8 2	1.2	1 3	2.6
Lundi	6 4	—3.6	6.0	3.9	2.0	8.3
Mardi	6.2	0.2	9.3	4.2	10 3	«
Mercredi	2.3	0.4	»	5.3	7.4	trac.
Jeudi	—0.4	—3.0	9.3	5 3	2.4	2.9
Vendredi	0 0	—1.6	8.6	5.6	4.2	2.4
Samedi	—0.3	—6.0	8.8	1.4	»	«
Total					338.5	16 1
Lyon						
Dimanche	—0 7	—3.4	8.1	3.8	trac.	3.4
Lundi	3.2	—2 4	10.8	5 9	1 7	3.1
Mardi	9.2	1.7	«	«	4.7	«
Mercredi	8 3	1.7	12.7	5.1	0.4	trac.
Jeudi	4.7	—1.9	9.6	5.4	»	2.2
Vendredi	2.7	2.0	9.1	6.3	1.7	2.3
Samedi	—2.1	—3.4	6.5	3.2	5.8	«
Total					432 7	11.0
Marseille						
Dimanche	5.0	—2.0	12.6	6.0	»	trac.
Lundi	9 7	— 4.3	13.2	7.2	«	6 1
Mardi	12.9	1.4	«	«	»	»
Mercredi	7 8	4 2	12 5	5.6	0 8	0.7
Jeudi	5.4	—1.7	11.8	3.4	2.7	5.8
Vendredi	9.3	4.1	12 4	6.9	0.2	«
Samedi	5.2	1.1	14.2	0.6	4.2	«
Total					391.3	12 6
Cuers						
Dimanche	7.0	—5.0	»	«	«	»
Lundi	12.0	—2.4	»	»	»	»
Mardi	13 0	1.6	«	»	«	»
Mercredi	9.4	7.8	»	«	»	«
Jeudi	5.4	2.0	»	«	2.6	»
Vendredi	»	»	«	»	»	»
Samedi	»	«	»	»	»	»
Total					303.1	»
Montpellier						
Dimanche	6.2	—5.1	15 1	5.9	34.5	5.0
Lundi	7.9	0.1	10.0	6.3	80.2	12.6
Mardi	13.0	5.9	15.9	1.5	1.9	trac.
Mercredi	15.9	9.1	13.1	3.5	1 6	2.8
Jeudi	15 2	9.1	15.9	10.5	0.2	0.2
Vendredi	13.5	3.9	13.5	1.5	trac.	9.6
Samedi	13.9	7.9	10.0	5.1	6.2	27.5
Total					318 8	57.7

236

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

53e Année. — N° 2 Dimanche 12 Janvier 1936.

Tome CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53